

Μοσχαρίσιο φρυγαδέλι

Υλικά

- 1kg συκώτι μοσχαρίσιο
- 20g Καρύκευμα Rub Chimichurri (Κωδ. 51011)
- 50g Μαρινάτα Grill-Butter Style (Κωδ. 50643)
- Σκέπη αρνίσια
- Μεγάλα κλωνάρια δενδρολίβανο ή σουβλάκια μεγάλα

Εκτέλεση

1. Καρυκεύουμε τα συκώτι κομμένο σε κύβους περίπου 4cm με το Καρύκευμα Rub Chimichurri.
2. Κόβουμε τη σκέπη σε μικρά κομμάτια και τυλίγουμε τα κομμάτια από το συκώτι.
3. Περνάμε προσεκτικά ένα ένα τα κομμάτια από τα σουβλάκια.
4. Με ένα πινέλο μαρινάρουμε τα φρυγαδέλια εξωτερικά με τη Μαρινάτα Grill-Butter Style.
5. Τοποθετούμε σε δισκάκι στη βιτρίνα.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε σχάρα να καραμελώσει η σκέπη γυρνώντας να πάρει χρώμα από όλες τις πλευρές. Εναλλακτικά σε φούρνο στο grill.

